



## TELOS IL ROSSO 2017

Valpolicella DOC

Spécialité

**Région:** Vénétie

**Cépages :** Corvina 70 %, Rondinella 20 %, Croatina et Oseleta 10 %

**Vinification :** Récolte à la main dans des caisses la deuxième semaine de septembre. Fermentation alcoolique à température contrôlée avec des levures sélectionnées. Malolactique pendant la fermentation alcoolique Pressurage doux avec presse pneumatique en milieu inerte (absence totale d'oxygène). Vieillesse en fûts de chêne français de 5 hl pendant un an. 50% de barriques neuves et 50% de barils de deuxième passage.

**Dégustation :** Transparent avec une couleur pourpre rubis et uniforme. Au nez, il est intense, complexe et fin, fleurs séchées comme la violette et l'iris, fruits rouges et noirs mûrs, la dominante est la note de café grillé. Le graphite noir et la marne sont la manifestation claire de l'origine de nos vallées, également connues pour le marbre Rosso Verona. En bouche, il est perçu sec, chaud et assez doux. Finale bien équilibrée et persistante.

**Code SAQ :** 12755179

**Prix :** 25,00\$

**Prix licencié :** 21,74\$

Uvc (12)



*Tenuta Sant'Antonio*  
FAMIGLIA CASTAGNEDI

